



11日
生活指数



空气污染扩散:优
气象条件不利于空气污染物扩散。



穿衣:较冷
建议着厚外套加毛衣等服装。



感冒:易发
请加强自我防护避免感冒。



运动:较不宜
推荐室内进行健身休闲运动。

设计大咖来菏传经送宝

2017菏泽首届设计师论坛举办

本报菏泽10月10日讯(记者 崔如坤) 10日下午,2017菏泽首届设计师论坛举行。据了解,此次论坛以“设计·共赢”为主题,围绕倡导设计师是否有偿设计展开深入讨论,分析菏泽装饰市场实时利弊,倡导理性健康的装饰生存方式。

近年来,随着菏泽房地产业大力发展和棚改持续发力,全市装饰行业实现蓬勃快速发展。但同时也存在着行业鱼龙混杂,设计水平参差不齐,

与群众多元化需求差距较大等问题。为促进菏泽装饰行业健康有序发展,为广大设计师打造一个健康、进步、可持续发展的平台,2017菏泽首届设计师论坛于10日如期举办。

齐鲁晚报记者现场了解到,2017菏泽首届设计师论坛由菏泽亚太设计师协会主办,菏泽市住房和城乡建设局、菏泽市装修协会协办。现场进行了相关学术讨论及设计理念分享。同时,邀请了本地的资

深设计师进行了优秀案例分享。

活动现场,亚太(菏泽)设计师协会会长胡进元介绍说,协会以竭诚为菏泽室内设计师服务为宗旨,致力于打造菏泽最具专业素养,最有学术权威,最富创新的学术交流平台,通过平台引领,达到规范市场,提高设计水平及规范设计收费的目的。对改善全市装饰设计市场环境,提升装饰设计行业水平继续发挥应有的促进作用。

叫外卖,看好再说爱

专家提醒要警惕外卖引发的食源性疾病

本报菏泽10月10日讯(记者 李德领) 目前,叫外卖已成为一种生活新时尚,然而外卖带来便利的同时,也给我们的身体健康带来了很大的隐患。菏泽市疾控中心专家介绍,通过食源性疾病预防系统发现,外卖已成为引发食源性疾病的重要因素。

专家提醒,市民在点外卖时最好选择配送地点近,配送时间短的。外卖到达的越快,它就越新鲜。不然在路上耽搁的时间长了,你点的菜可能就不够新鲜了,这就会增大微生物污染、繁殖的几率。“点外卖时,最好选择具备一定贮藏保鲜条件的餐馆,比如使用密封保鲜盒盛放菜品、采用低温冷链配送等,这些措施有助抑制微生物生长繁殖,避免引发食源性疾病。订餐时尽量选择烧熟煮透的当季食品,避免选择凉菜、生食、冷加工糕点等高

风险食品。”

同时,市民叫外卖时尽量少点肉食,因为肉与肉制品很容易腐败变质,滋生细菌。食源性疾病预防信息显示,肉与肉制品是引发食源性疾病最常见的食品。鲜肉经过热加工制成各种熟肉制品后理应不含菌体。但由于加热程度不同,带有芽孢的细菌可能存留下来,这是贮存期间造成肉类制品败坏的主要隐患所在。而在熟肉制品上存在的其他细菌、霉菌及酵母菌常是热加工后的二次污染菌。

在网上订餐时不能贪图便宜,而选择不熟悉的小餐馆。要尽量选择知名度高、有明确地址的餐饮企业。此外,消费者还要注意签收中的食品安全。收到订餐食品后,应当面查看食品质量,感官异常、变质、包装不清洁或怀疑受到污染的食品应拒收,不得食用。



加油站安全检查

近日,菏泽市公安局开发区分局加强辖区加油站安全检查力度,对加油站消防安全器材配备、应急疏散演练、视频监控覆盖、散装汽柴油销售实名登记和安全制度落实情况进行全面检查,排查整治各类安全隐患,宣讲安全防范知识,传授安全防范技能。

本报记者 赵念东 通讯员 李增强 摄影报道

菏泽非遗培训工作站揭牌

本报菏泽10月10日讯(记者 李德领) 日前,中国非物质文化遗产传承人培训计划菏泽工作站成立仪式举行,山东艺术学院艺术管理学院与牡丹区文化馆签订协议书。

山东艺术学院作为非遗传承人群研修培训计划的第一批试点院校,2015年以来,先后承担了剪纸、草柳编、面塑、泥塑、琉璃等项目共计8期的培训任务,培训学员400余人。为进一步开拓培训渠道,更好地传承和保护非遗项目,充分发挥高校在非遗传承保护以及传统工艺振兴中的作

用,省艺术学院率先在菏泽、潍坊等地区建设了第一批非遗传承人群培训工作站。

据了解,工作站将以当地传统工艺类非遗项目为重点,通过对传承人群的研习培训、示范引导,帮助改进设计、改良制作、提高品质、培育品牌,从而提高传统工艺发展水平和市场竞争力,为就业增收、精准扶贫助力。同时,在培训教学过程中,通过教师与传承人的密切交流互动,深入调研考察非遗项目,重新认知传统文化的精髓和价值,为艺术教学、研究、创作注入本土和民间灵感。

公益广告

美丽菏泽 生态菏泽 文明菏泽

我的家

[汇聚点滴爱] | 齐鲁晚报 蚂蚁义工团